



Descrizione: vino bianco macerato (orange wine) decisamente aromatico, leggermente tannico, salino. Adatto a medio-lungo invecchiamento.

Abbinamenti: si accompagna bene a primi saporiti senza pomodoro, ottimo con carbonara e risotto allo zafferano. Ideale con gamberi e gamberoni sfumati con lo stesso vino, si abbina a piatti di pesce crudo affumicato (spada o tonno), pesci importanti al forno, pesce azzurro, frittate anche con verdura, arrostiti di carni bianche e carni bianche speziate come pollo al curry, coniglio all'orientale e alla cucina orientale in genere. Ottimo con salumi grassi come lardo e pancetta.

Servizio: si consiglia di servire il vino a 15°, versare adagio può contenere un leggero residuo.

Scheda tecnica

Uve: Malvasia aromatica di Candia 40%, Ortrugo (40%), altre uve bianche (20%), età media delle viti: 40 anni.

L'annata: nel nostro territorio l'annata 2017 è stata caratterizzata da temperature estive elevate e dalla mancanza quasi totale di precipitazioni. Questa prolungata siccità ha causato rese molto basse in vigneto, ma ci ha permesso di ottenere uve sanissime.

Lavoro in vigna: nel corso dell'annata sono stati fatti 3 trattamenti a base di idrossido di rame, l'ultimo addizionato di zolfo bagnabile. Ultimo trattamento 30 luglio solo con alga. Totale rame metallo utilizzato 0.9 Kg/ha.

Vendemmia: manuale in cassette da 18 kg, 9 settembre

Vinificazione: Cernita manuale dei grappoli prima della pigiatura, fermentazione spontanea senza nessuna aggiunta, in tino aperto fuori cantina. Macerazione 20 giorni con frequenti follature. Svinatura a fermentazione ultimata. Nessun travaso. Imbottigliamento manuale senza aggiunte di solfiti, in bordolese leggera. Lotto 17.01 chiusura con sughero naturale e cera d'api; lotto 17.02 chiusura con tappo Nomacorc.

Alcool: 13% vol.

Solforosa totale: 13 mg/l